Inspiring Ho.Re.Ca.
Solutions

LISTINO 11.11
PRICE LIST 11.11

CONDIZIONI GENERALI DI VENDITA

1. VALIDITA'

Il presente listino annulla e sostituisce i precedenti. E' valido fino a revoca.

2. PREZZI AL PUBBLICO

Il prezzi al pubblico sono espressi in EURO. Tutti i prezzi citati nel listino sono franco fabbrica e non sono comprensivi di IVA, trasporto, montaggio, installazione, allacciamenti, ecc.
I prezzi includono, oltre alla merce anche l'imballo come previsto dall'azienda.
Prezzi del listino, materiali e caratteristiche tecniche sono soggetti a variazioni senza preavviso.
Qualunque prezzo non incluso nel presente listino e comunicato da GRUPPO ZERNIKE su richiesta speciale rimarrà invariato per 60 giorni dalla data della comunicazione, a meno che non venga dichiarato altrimenti. Se vengono effettuate variazione alle caratteristiche tecniche su richiesta del cliente, qualunque spese affrontata nel mettere in atto questa modifica verrà addebitata al cliente.

3. ORDINI

Non vengono accettati ordini se non fatti per iscritto. Gli ordini vengono assunti alle condizioni generali di vendita di GRUPPO ZERNIKE di seguito riportate, nessuna esclusa. qualunque condizione inserita dall'acquirente in contrasto con le codizioni generali di vendita fi GRUPPO ZERNIKE, si considera non valida se non accettata per iscritto dalla stessa. Su ordini inferiori a € 200,00 iva esclusa addebito di € 15,00 per spese di gestione e pagamento in contrassegno.

4. TERMINI DI CONSEGNA

La data di consegna, anche se confermata, è unicamente a carattere indicativo, dipendendo a ns. volta dal puntuale ricevimento delle materie prime. La ritardata o mancata consegna dovuta a cause di forza maggiore, imprevisti, contenzioso, non costituiranno in alcun caso diritto o rivalse, penalità o indennizzo o lucro cessante.
Le consegne vengono effettuate a franco fabbrica e tutti i rischi di smarrimento, danni o distruzione ricadranno sul cliente nel punto di franco fabbrica anche se il trasporto verrà effettuato da ns. corrieri convenzionati. **L'accensione e l'avviamento delle apparecchiature dovrà essere effettuato dal personale qualificato del rivenditore che dovrà compilare il modulo di garanzia presente nei documenti a bordo macchina. Il modulo compilato dovrà essere inviato via fax o via posta a GRUPPO ZERNIKE per consentire l'attivazione della garanzia, pena la decadenza della stessa.**

5. ACCETTAZIONE DA PARTE DEL CLIENTE

Il cliente dovrà esaminare l'apparecchio in modo sollecito al ricevimento della consegna. E' consigliabile controllare la merce in presenza del corriere appena vi viene consegnata o segnare sul bollettino del corriere "riserva id controllo". il controllo della merce e i reclami dovranno essere fatti entro 3 giorni dalla consegna direttamente al corriere.
Il cliente dovrà notificare a GRUPPO ZERNIKE per iscritto qualunque reclamo per difetto o mancanza riguardante l'apparecchio entro 8 giorni dal ricevimento della consegna dell'apparecchio, tranne nel caso di qualunque perdita o danno causato durante il trasporto dell'apparecchio.

6. PAGAMENTI

Ordini inferiori a € 200,00 iva esclusa: addebito di € 15,00 per spese di gestione. Trasporto in porto assegnato o con addebito del contrassegno. Merce: con contrassegno.
Attrezzatura: prima fattura pagamento anticipato, successivamente come concordato.
Pagamento anticipato sconto 2%.
Ricambi e detergente: prima fattura pagamento anticipato, successivamente come concordato
Trasporto: in porto assegnato, franco fabbrica. Non ricevendo alcuna indicazione sul corriere da Voi preferito, il trasporto verrà effettuato di norma da ns. corrieri convenzionati in porto franco con addebito in fattura.
Spedizioni pezzi in garanzia: *Trasporto* in porto assegnato ; *Merce* con contrassegno

7. MORA NEI PAGAMENTI

Nel casi di ritardi nei pagamenti, l'azienda si riserva il diritto di sospendere la consegna degli ordini in corso, senza obbligo di nessuna comunicazione.
Tutti gli oneri relativi al pagamento (bolli, commissioni bancarie, ecc.) saranno addebitate in fattura .In caso di ritardo decorreranno in ogni caso gli interessi di mora nella misura dell'Euribor a tre mesi addizionato di 7 (sette) punti con addebito automatico degli interessi di mora previsti dal D.L. 231/2002

8. CONTESTAZIONI E RESI

La merce è da intendersi resa franco nostro stabilimento in San Mauro Mare. Il costruttore non risponde dei danni causati in fase di trasporto. Anche nel caso di invio della merce in porto franco, con o senza addebito del trasporto in fattura, si intende che la merce viaggia ad esclusivo rischio e pericolo dell'acquirente.
Le contestazioni per danni derivanti dal trasporto devono essere fatte per iscritto all'autista al momento dello scarico firmando il tagliando di consegna e scrivendo "con riserva di controllo". Le contestazioni potranno essere fatte al trasportatore entro 3 gg dalla data di ricevimento della merce.
Eventuali reclami per difetti di fabbrica devono essere fatti sempre per iscritto, entro 8 gg. dal ricevimento della merce.
I vizi occulti dovranno essere denunziati entro otto giorni dalla scoperta. Per occulti si intendono quei vizi che all'attenta e completa verifica che il destinatario è tenuto a compiere all'atto della consegna, non possono per loro natura essere rilevati. La responsabilità di GRUPPO ZERNIKE è limitata alla sostituzione delle merci difettose o di parte delle stesse, escluso ogni diritto alla risoluzione del contratto o alla riduzione del prezzo a ogni risarcimento danno. In ogni caso non saranno accettati resi di merce se non autorizzati preventivamente per iscritto da GRUPPO ZERNIKE ed in "porto franco". In difetto di autorizzazione scritta eventuali resi verranno respinti con spese a carico dell'acquirente. In applicazione del principio "solve et repete", reclami e denuncie verranno esaminati dopo che sarà stato eseguito il pagamento della fornitura.
PENALE. Resta inteso che GRUPPO ZERNIKE non accetterà "resi" per merce ordinata erroneamente. In caso di accettazione di "resi" per merce ordinata erroneamente verrà addebitato il 10% del valore eso a titolo di parziale risarcimento.

9. TITOLARITA'

In base agli art. 1523 e seg. c.c. le apparecchiature oggetto della compravendita non diventano proprietà del committente prima dell'integrale pagamento del prezzo pattuito.
L'apparecchi rimarrà di proprietà unica ed esclusiva di GRUPPO ZERNIKE in qualità di proprietario legale ed equo finchè il cliente non avrà pagato a GRUPPO ZERNIKE:
il prezzo d'acquisto dell'apparecchio, pezzi o spese di assistenza, e per qualunque voce aggiuntiva che compaia sulla fattura relativa all'apparecchio.
in caso si sequestro o pignoramento totale o parziale delle apparecchiature il Committente dovrà informane immediatamente l'Azienda affinché quest'ultima possa far valere il proprio diritto di proprietà riservata.

10. MODIFICHE

Ci riserviamo di apportare le modifiche e le migliorie tecniche agli articoli senza obbligo di preavviso.

11. GARANZIA

La validità della garanzia è stabilita in 12 mesi dalla data di fatturazione e/o dalla data di prima installazione della macchina al cliente finale ove la stessa ci sia comunicata tempestivamente (entro 7 gg. dalla data di consegna). La garanzia sarà attivata solo con la restituzione del documento di "attivazione garanzia" regolarmente compilato presente a bordo macchina. L'inadempienza sarà causa del mancato riconoscimento della garanzia e consiste nella fornitura gratuita delle parti che a nostro insindacabile giudizio risultassero difettose .
in termini logistici la garanzia prevede:
- richiesta della parte/i (ricambio/i) da sostituire con preciso riferimento al numero di fattura e/o di matricola relativi all'apparecchiatura che presenta una disfunzione;
- invio da parte dell'azienda costruttrice, in porto assegnato e con regolare documento di vendita, del/dei ricambi richiesti;
- rientro, in porto franco, all'azienda costruttrice, del/dei pezzi sostituiti;
- verifica tecnica del/dei pezzi sostituiti con conseguente:
-conferma del documento di vendita ove non fossero riscontrati evidenti difetti d'origine;
- nota di accredito pari all'importo del/dei ricambi ove fossero evidenziati difetti d'origine.

La garanzia non copre: i costi di manodopera, di viaggio, e di ogni altro onere di gestione della stessa (contatti telefonici, fax, spedizioni, ecc.), non copre le parti elettriche e i componenti soggetti ad usura (manopole, lampade spie, parti in vetro, ecc.) o a danneggiamenti accidentali.
Nessun indennizzo potrà essere richiesto per "danno emergente" a persona, animali e cose e per "lucro cessante" che dovesse presentarsi per la gestione della garanzia stessa. Il costruttore non è soggetto all'obbligo della garanzia per avarie ed inefficienze derivanti da qualsiasi causa a noi non imputabili.
Posto che ogni apparecchiatura è dotata di libretto di installazione, uso e manutenzione, la garanzia non copre danni all'attrezzatura derivanti da:
- **uso di detergente non originale;**
-trasporti e movimentazioni effettuate fuori dal ns. stabilimento (eventuali danni derivanti dai trasporti devono essere contestati direttamente al trasportatore al momento della consegna);
- installazioni non eseguite a perfetta regola d'arte o da personale non qualificato;
- incapacità dell'utente;
- utilizzo di acque dure e ferriginose;
- errori di allacciamento alle alimentazioni;
- variazioni di tensione, nell'alimentazione elettrica, non comprese tra il 95% ed il 105% del valore nominale (vedi norma CEI 2-3 luglio 1998 armonizzata a CENRLEC HD 53.1.S2);
- uso improprio, dolo, uso o interventi di assistenza da parte di personale non qualificato;
- uso di ricambi non originali;
- pulizia effettuata con getti d'acqua e vapore a pressione o con attrezzature e materiali non idonei;
- fattori esterni (incendi, alluvioni, calamità naturali, ecc.);
- imperizia di chi presta l'assistenza;

12. FORO COMPETENTE

Per qualunque controversia fra le parti derivante dalla interpretazione o dall'esecuzione del contratto di vendita sarà competente il Foro di Forlì-Cesena.
Le tratte, le accettazioni di regolamento, le spedizioni, senza o contro assegno non costituiscono deroga a questa clausola attributiva di giurisdizione. nel caso in cui GRUPPO ZERNIKE srl sia attrice, sia ricorrente questa potrà rincorrere tanto all'autorità giudiziaria della propria giurisdizione quanto a quella della Giurisdizione del committente.

1. VALIDITY
This price list cancels and replaces previous ones. It is valid until revocation.
2. PRICES
All prices are quoted in EURO. They are “ex-works”, excluding VAT, transportation, mounting, installation, connection, etc.
Besides goods, prices include Seller packaging.
All prices, material and technical features are subject to change without notice.
Any price not included in the present list and given by GRUPPO ZERNIKE upon special request will be valid for 60 days from date of communication unless stated otherwise. Seller reserves the right to charge the Buyer for any special change of technical features expressly required by Buyer.
3. PLACEMENTS OF ORDERS
Only orders placed by written are accepted. Seller reserves the right to add a surcharge of € 15,00 for handling charges of orders smaller than € 200,00
4. DELIVERY TERMS
Delivery date, even if confirmed, is a merely approximate deadline, depending on our turn upon punctual arrival of raw material. In case of delivery delay or failure due to reasons not being controlled by Seller like force major, trouble, contentious procedure, Buyer's claims or retreats are denied.
Shipments are ex-works and Buyer bears all risk of loss, damage or destruction in the point of ex-works even if transportation is made by our fixed courier. **Ignition and machine start up must be made by Seller skilled staff who will fill in the guarantee certificate being one of the document travelling with the goods. The guarantee certificate, duly filled, must be sent to GRUPPO ZERNIKE by fax or mail in order to make it effective, otherwise it will be void.**
5. BUYER ACCEPTANCE
The manufacturer cannot be charged for damage caused in transit. The recipient shall check the goods on arrival and claim for damages from the carrier. It is advisable to check the goods on arrival, with the carrier present, or sign the delivery note “pending inspection”. Goods should be checked and any claim made within 3 days of delivery to courier.
The recipient shall notify in writing to GRUPPO ZERNIKE whatever claim for defect or lack regarding the goods within 8 days from the reception of the goods, except in the case of loss or damage caused during the transport of the instrument.
6. PAYMENTS for FOREIGN COUNTRIES (not Italian customers)
Equipment: first invoice for purchases, payment in advance by bank transfer.
Spare parts and detergent: payment in advance by bank transfer.
Transport: carriage forward; Ex works.
Consignments guarantee pieces: transport carriage forward.
Discount for payment in advance: 2%
7. PAYMENT ARREARS
In case of payment delay, Seller is entitled to suspend delivery of all pending orders, without prior communication.
All fees concerning the payment (stamps, banking commissions, etc.) will be charged in the invoice.
Anyway, in case of payment delay Seller retains the right to recover interests on all sums due at the rate of Euribor to 3 months plus 7 (seven) points with immediate charge of arrears interests, in accordance to D.L. 231/2002
8. COMPLAINTS AND RETURNS
Goods are delivered ex our plant in San Mauro Mare. Manufacturer is not responsible for bearing damages occurred during transportation. Even if goods are delivered with carriage paid, whatever the freight is charged or not in the invoice, the Buyer bears the full risk involved in bringing the goods from the EXW location to the ultimate destination.
Complaints for damages occurred during transportation shall be submitted in written to the driver on the point of goods unloading signing the delivery coupon and stating “with check reservation”. Complaints can be submitted to the courier within 3 days of receipt of the goods.
Any complaints in respect of manufacturing defect must be lodged always in written within 8 days of receipt of the goods.
9. ENTITLEMENT
In accordance with art. 1523 and following c.c. the supplied goods remain the property of Seller until full payment of the purchase price.
Goods shall remain the only and sole property of GRUPPO ZERNIKE as legal and fair owner until the Buyer has paid to GRUPPO ZERNIKE:
purchase price of the product and spare parts and service charges, including all secondary claims mentioned in the invoice.
In case of partial or total seizure or distraint of equipment customer shall immediately inform the Company in order to assert the Seller's reservation of property.

10. IMPROVEMENTS
Seller reserves the right to make changes and technical improvements without prior notice.
11. WARRANTY
Warranty period is 12 months calculated from the invoice date and/or from the date of first installation to final customer provided that Seller is informed at right time (within 7 days after delivery date). Warranty will be effective only against receipt of the guarantee certificate duly filled in, being one of the documents travelling with the goods.
Non-fulfilment shall void the warranty that exists in that , according to our choice, we will replace provable faulty parts free of charge.
The guarantee passages:Logistically warranty provides for:
- request of part/s (spare part/s) to be replaced referring the invoice number and/or the serial number of the defective equipment;
- sending by manufacturer by carriage on delivery and with regular sale contract, of required spare part/s;
- return to manufacturing company of faulty piece/s, on freight collect;
- technical inspection of faulty piece/s that shall involve:
- confirmation of the sale contract whereas no manufacturing defects are noticed

credit note of same amount of spare part/s whereas manufacturing defects are noticed
The guarantee doesn't cover : labour costs, trip's costs, or any other costs incurred in replacing the parts (telephone contacts, fax, consignments, etc.). The guarantee doesn't cover the electrical parts and the component usury subjects (handle grips, lamps spies, parts in glass, etc.) or to accidental damages.
Any indemnification can be demand for "emergent damage" to person, animals and things and for "stopping profit" that you/he/she had to present for the management of the same guarantee.
The manufacture has no obligation to observe the terms of the guarantee in the event of operational faults and inefficiency deriving from causes beyond its control. These include:
- **use of non original detergent;**
- bad installation from personal not qualified,
- tampering,
- hard or ferrous water;
- negligence or incompetence on the part of the user
- wrong or clumsy handling
- use of non original exchanges;
- irregular voltage on the electricity lines,
- unsuitable power supplies or anomalies in the electrical, water and gas circuits,
- deterioration of materials
- badly carried out alterations or repairs
- cleaning effected with throws of water and pressure vapor or with equipments and non fit materials;
- errors of lacing
- external factors (fires, floods, natural calamity, etc.);

12. CONTROVERSY
Any controversy will be dealt with exclusively by the Court of Forlì-Cesena - Italy

INDICE ANALITICO

LAVAGGIO

ASCIUGATURA

TRATTAMENTO ACQUA

COTTURA

CONSERVAZIONE

PULIZIA - IGIENE

CONTENTS

WASHING UP

DRYING

WATER TREATMENT

COOKING EQUIPMENT

REFRIGERATOR FOR MATURING

SANITIZE

LAVAUTENSILI
UTENSILS WASHER

brevettato - patented

GR System è una nuova tecnologia che riesce a lavare l' alluminio, inox, ghisa, rame, ecc; permettendo un'eliminazione rapida ed efficace del grasso e delle incrostazioni da cottura presenti su pentole, tegami, cestelli per friggitrice, griglie, teglie, filtri cappa e su tutte le attrezzature e componenti delle apparecchiature asportabili che risultano carbonizzate o ingrassate.
Con il GR SYSTEM è un sistema di lavaggio ecologico, efficace, che consente di risparmiare sul consumo di energia elettrica, acqua, detersivo e che garantisce un notevole risparmio sui costi di manodopera.

GR System is a new technology able to wash aluminium, stainless steel, cast iron, copper and so on. It can quickly and effectively remove grease and incrustations from pots, pans, fry baskets, roasting pans, backing trays, exhaust fan filters and all the burnt or oiled removable cooking appliances.
GR System is a new effective way of eco-friendly washing, able to reduce energy costs, water and detergent consumptions, guaranteeing a remarkable saving in labour costs.

GR SYSTEM STD (Restiling) sollevamento manuale - manual lifting

MODELLO MODEL	DIM. ESTERNE EXTERNAL DIM.	DIM. VASCA DIM. TANK	PN/PL* NW/GW*	LT VASCA TANK LT	CAP.' GN 1/1-2/1 CAP. GN 1/1-2/1	LISTINO PRICE LIST
GR 2	500x700x920h	380x560x720h	85/98	150 lt	10/5 teglie/baking trays	€ 5.500,00
GR 3	700x700x920h	580x560x720h	90/105	210 lt	18/9 teglie/baking trays	€ 5.900,00
GR 4	1040x700x920h	920x560x720h	103/120	350 lt	24/12 teglie/baking trays	€ 6.500,00
GR Gastronomy	1350x700x920h	1200x560x720h	120/140	470 lt	30/15 teglie/baking trays	€ 8.000,00
GR special*	su richiesta/upon request					su preventivo/on preventive

GR UP predisposta per sollevatore automatico - predisposed for automatic lifting

MODELLO MODEL	DIM. ESTERNE EXTERNAL DIM.	DIM. VASCA DIM. TANK	PN/PL* NW/GW*	LT VASCA TANK LT	CAP.' GN 1/1-2/1 CAP. GN 1/1-2/1	LISTINO PRICE LIST
GR 3 UP	700x800x990h	580x600x770h	150/170	270 lt	18/9 teglie/baking trays	€ 9.200,00
GR 4 UP	1000x800x990h	880x600x770h	177/197	400 lt	20/10 teglie/baking trays	€10.600,00
GR Up Gast	1350x800x990h	1200x600x770h		520 lt	30/15 teglie/baking trays	€16.800,00
GR UP Special**	su richiesta/upon request					su preventivo/on preventive

GR SYSTEM RUSSIA

MODELLO MODEL	DESCRIZIONE DESCRIPTION	DIM. ESTERNE EXTERNAL DIM.	LARGEZZA CESTO WIDTH BASKET	LISTINO PRIICE LIST
GR 4 BK (Bakery)	manual lifting	1100x700x920h	81/82cm	€ 7.000,00
GR 4 GABK (Gastronomy Bakery)	manual lifting	1400x700x920h	121/122cm	€ 8.500,00
GR 4 UP BK (Bakery)	predisposed for automatic lifting	1100x800x990h	81/82cm	€ 11.100,00
GR 4 UP GABK (Gastronomy Bakery)	predisposed for automatic lifting	1400x800x990h	121/122cm	€ 17.200,00

**** GR-special - dimensioni su richiesta e quotazione su preventivo sia nella versione con sollevamento del cestello di carico manuale sia nella versione con sollevamento automatico.** / GR-special - GR-special - special dimensions and estimates upon request both for manual and automatic lifting basket..

PN/PL*: peso netto / peso lordo
NW/GW*: net weight / gross weight

brevettato - patented

D.SOL (dispositivo di sollevamento - lifting device) € 550,00
(obbligatorio su tutti i modelli GR UP- Obbligatory for all GR UP models)

ACCESSORI - ACCESSORIES

GDE 3	supporto teglie con guide per GR3 - Support trays with runners per GR3	€	420,00
GDE 4	supporto teglie con guide per GR4 - Support trays with runners guide per GR4	€	460,00
GDE Gast	supporto teglie con guide per Gr4 gast - Support trays with runners per GR4 gast	€	500,00

GR-DETERGENT (in confezione da 3 kg) a base enzimatica, è un detergente specifico non caustico che rispetta l'ambiente e la salute dell'uomo. La sua speciale formula garantisce un'efficacia costante e inalterata del prodotto per la durata di un mese. La sua permanenza in acqua ad alta temperatura lo rende, al momento dello scarico, totalmente inattivo e facilmente assimilabile dai microrganismi.
GR-DETERGENT è: - disinfettante - non tossico per l'uomo - dotato di ampia attività antibatterica - in grado di uccidere i microrganismi e non solo di inattivarli - non rilascia residui pericolosi per gli usi alimentari.

GR-DETERGENT (box of 3 Kg) is a specific, non-caustic detergent with enzymatic base that respects the environment and our health. Its special formula guarantees constant and unchanging effectiveness of the product for one month. Its permanency in water of high temperatures makes the detergent completely inactive during draining and therefore can be easily assimilated by micro-organisms.
GR-DETERGENT is: - disinfectant - non-toxic for humans - provided with strong anti-bacterial activity - able of destroying micro-organisms (not just de-activating them) - it does not leave any residue that can be dangerous for nutritional purposes.

GR DETERGENT

MODELLO MODEL	**KG** KG	**LISTINO** PRICE LIST
GR.DET	1 scatola da 3 Kg* - 1 box of 3 Kg*	€ 32,00 cad/each

*** confezione contiene 4 scatole** * one pack conteins 4 boxes
Ordine minimo a partire da 1 confezione e multipli - Minimal order of 1 pack and multiples.

Il guanto ORKA protegge le mani dal contatto con fiamma diretta, resistenze, braci, contenitori riventi, grasso ed olio sino a 250°C.
- Impermeabile - Extra lungo - antiscivolo - Manutenzione facilissima - Igienico - Resistente - Pratico - Lavabile in lavastovilgie
A norma di legge, il guanto ORKA è approvato dall NFS (Fondazione Nazionale Sanitizzazione) è a norma CE.

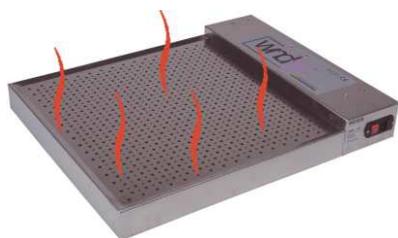
100% silicone H.T.S. (high tensile strength). Extra long added protection.
- Extra strong for handling heavy pots and pans - Heat resistant to 480° F/250°C - Non-slip grip fits either hand - Waterproof - dishwasher safe
it is approved by NSF (National Science Foundation) and it respects CE norms.

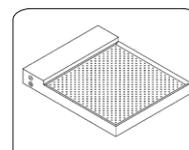
GUANTO - GLOVE

MODELLO MODEL	**DESCRIZIONE** DESCRIPTION	**LISTINO** PRICE LIST
ORKA 2	guanto lungo - kitchen mitten	€ 64,00

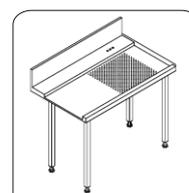
ASCIUGATORE AUTOMATICO
AUTOMATIC DRIER

WINDRY è uno strumento semplice ma geniale che asciuga perfettamente bicchieri e posate rendendoli più brillanti e splendenti, garantendo risultati non raggiungibili con la funzione di asciugatura presente nelle lavastoviglie.

WINDRY is a simple but smart instrument that perfectly dries glasses and cutlery rendering them shinier and brighter, guaranteeing results not obtainable with the present drying function in the dishwasher.

MODELLI DA BANCO
FREE INSTALLATION SOLUTION ON THE TOP

NEW electronics

MODELLO MODEL	DIMENSIONI DIMENSIONS	PN/PL* NW/GW*	CAPACITA' CESTELLI BASKET CAPACITY	LISTINO PRICE LIST
WD 400	450x690x100h		1 Cestello/basket 40x40	€ 1.300,00
WD 500	550x690x100h		1 Cestello/basket 50x50	€ 1.480,00

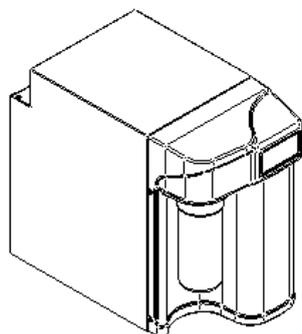
PN/PL*: peso netto / peso lordo
NW/GW*: net weight / gross weight

MODELLI TAVOLI DI SERVIZIO PER LAVASTOVIGLIE A CAPOTTINA
EXIT TABLE WITH WINDRY FOR SOFT TOP WASHING UP

MODELLO MODEL	DIMENSIONI DIMENSIONS	LISTINO PRICE LIST
WD FLY 600	700x730x870h	€ 2.580,00
WD FLY 1200	1200x730x870h	€ 2.740,00

Tavolo di servizio su gambe senza ripiano inferiore per lavastoviglie a capottina con sistema Windry incorporato.
Service table on legs without lower shelf for soft top washing up with Windry system incorporated.

costo ripiano per **WD FLY 600....................... € 70,00**
cost of ledge for WD FLY 600...................... € 70,00

costo ripiano per **WD FLY 1200....................... € 90,00**
cost of ledge for WD FLY 1200...................... € 90,00

IMPIANTO AD OSMOSI INVERSA
REVERSE OSMOSIS SYSTEM

Gamma di impianti elettronici ad osmosi inversa, compatti e di nuova generazione. SOFTWATER è il sistema più efficiente ed economico per ottenere acqua demineralizzata. Risolve il problema dei sali minerali disciolti in acqua in modo semplice e immediato a vantaggio di una qualità di lavaggio indispensabile nel settore Ho.Re.Ca.

Range of electrical and compact reverse osmosis machines of new generation. SOFTWATER is the most efficient and economic system to get water. It resolves the problem of the limestone in simple and immediate way to advantage of a quality of essential washing in the Ho.Re.Ca. sector.

CONSIGLI PER L'ACQUISTO

Prima di acquistare l'impianto osmotico si consiglia di effettuare un'attenta valutazione delle caratteristiche tecniche/costruttive dei vari modelli di lavastoviglie sulle quali verrà adottato l'impianto, es: "con o senza boiler a pressione atmosferica, con o senza pompa di risciacquo". I punti da tenere in considerazione sono:
- durata ciclo di lavaggio della macchina,
- media del numero e frequenza dei cicli di lavaggio,
- valutazione delle caratteristiche qualitative dell'acqua da trattare,
- temperatura dell'acqua in ingresso, (La capacità produttiva di un impianto ad osmosi varia in base alla temperatura dell'acqua da trattare anche di un +/- 20% di produttività)
- installazione del "By pass" esterno ove necessario.
- "by pass" manuale attivabile manualmente in caso di guasto su impianto osmotico per non interrompere il servizio di lavaggio.

SUGGESTION FOR THE PURCHASE

Before buying an reverse osmosis system, we recommend an careful evaluation of technical / construction details of the dishwashers on which the system will be adopted, eg: "with or without atmospheric pressure boiler, with or without rinse pump". Points to consider are:
- Life cycle of the washing machine
- number and frequency of cleaning cycle
- assessment of quality water to treat
- water inlet temperature (Production capacity of osmosis varies following the water temperature treated of + / - 20% productivitya)
- Installation "By Pass" external if it is necessary.
- "bypass" manual activated manually in case of failure to implant osmotic not stop cleaning service.

MODELLO MODEL	DIMENSIONI DIMENSIONS	PN/PL* NW/GW*	PRODUZIONE PRODUCTION	LISTINO PRICE LIST
S.W. SMALL 100	270x500x460	20/22	max 100 lt/h - 1,5 lt/min	€ 2.460,00

Sistema compatto ad osmosi inversa. Ideale per lavabar o lavastoviglie medio piccole con attività di lavaggio medio-bassa.

Costruito in acciaio inox con frontale in pre-stampato plastico Bayer.
La produzione massima è da intendersi in condizioni operative ottimali.
Controllo e regolazione: centralina elettronica. *(vedi caratteristiche).
Connessione ingresso acqua: 3/4 M. scarico acqua ½".
Alimentazione: 230 V 50Hz monofase 250W.
Pre-filtrazione interna con cartuccia: Carbon Block in dotazione
Dotazione interna: - vaso di espansione integrato da 18 lt nominale.
- n. 3 membrane - 100 GPD.
Kit istallazione con tubi e raccordi inclusi.

Compact reverse osmosis system. Ideal for glass washing or small-medium dish washing with medium-low use.

Made in inox steel with Bayer plastic front panel.
The maximum output is to be understood in optimal working condition.
Control panel: electronic board. *(see details).
Fitting connection: in: 3/4 M. **drain:** ½" .
Power: 230 V 50Hz monofase 250W.
Pre-filter inside the machine: Carbon Block filter equipped.
Equipment: - integrated expansion tank of 18 lt.
- n. 3 membranes - 100 GPD.
Installation Kit with inlet/outlet tubes and discharge.

PN/PL*: peso netto / peso lordo
NW/GW*: net weight / gross weight

IMPIANTO AD OSMOSI INVERSA
REVERSE OSMOSIS SYSTEM

MODELLO MODEL	DIMENSIONI DIMENSIONS	PN/PL* NW/GW*	PRODUZIONE PRODUCTION	LISTINO PRICE LIST
S.W. KOMPACT 120	410x390x130	15/17	max 120 lt/h - 2 lt/min	€ 2.310,00

Sistema compatto ad osmosi inversa, con possibilità di installazione anche sotto lavello adottando il filtro Carbon Block esterno. Ideale per lavabar o lavastoviglie con attività di lavaggio medio-bassa.

Costruito in acciaio inox.
La produzione massima è da intendersi in condizioni operative ottimali.
Controllo e regolazione: centralina elettronica. *(vedi caratteristiche).
Connessione ingresso acqua: 3/4 M. scarico acqua ½".
Alimentazione: 230 V 50Hz monofase 250W.
Pre-filtrazione esterna con cartuccia: filtro e testata Carbon Block. **Non in dotazione.**
Dotazione interna: - n. 2 membrane - 300 GPD.Kit istallazione con tubi e raccordi inclusi.

Compact reverse osmosis system, with the possibility of installation it under the sink, using a Carbon Block filter external. Ideal for glass washing or dish washing with medium-low use.

Made in inox steel.
The maximum output is to be understood in optimal working condition.
Control panel: electronic board. *(see details).
Fitting connection: in: 3/4 M. **drain:** ½".
Power: 230 V 50Hz monofase 250W.
Pre-filter outside the machine: Carbon Block filter **not equipped**.
Equipment: - n. 2 membranes - 300 GPD. Installation Kit with inlet/outlet tubes and discharge.

MODELLO MODEL	DIMENSIONI DIMENSIONS	PN/PL* NW/GW*	PRODUZIONE PRODUCTION	LISTINO PRICE LIST
S.W. MEDIUM 130	300x450x700	30/32	max 130 lt/h - 2 lt/min	€ 3.480,00

Sistema compatto ad osmosi inversa. Ideale per lavabar o lavastoviglie con attività di lavaggio medio.

Costruito in acciaio inox dotato di ruote girevoli / piedini.
La produzione massima è da intendersi in condizioni operative ottimali.
Controllo e regolazione: centralina elettronica. *(vedi caratteristiche).
Connessione ingresso acqua: 3/4 M. scarico acqua ½".
Alimentazione: 230 V 50Hz monofase 250W.
Pre-filtrazione interna con cartuccia: Carbon Block in dotazione
Dotazione interna: - vaso di espansione integrato da 24 lt nominale.
- n. 2 membrane - 300 GPD.
Kit istallazione con tubi e raccordi inclusi.

Compact reverse osmosis system. Ideal for glass washing or dish washing with medium use.

Made in inox steel with swivel wheels / metallic footed.
The maximum output is to be understood in optimal working condition.
Control panel: electronic board. *(see details).
Fitting connection: in: 3/4 M. **drain:** ½".
Power: 230 V 50Hz monofase 250W.
Pre-filter inside the machine: Carbon Block filter equipped.
Equipment: - integrated expansion tank of 24 lts.
- n. 2 membranes - 300 GPD.
Installation Kit with inlet/outlet tubes and discharge.

PN/PL*: peso netto / peso lordo
NW/GW*: net weight / gross weight

IMPIANTO AD OSMOSI INVERSA
REVERSE OSMOSIS SYSTEM

MODELLO MODEL	DIMENSIONI DIMENSIONS	PN/PL* NW/GW*	PRODUZIONE PRODUCTION	LISTINO PRICE LIST
S.W. MAXI 200	270x420x460	18/20	max 200-220 lt/min - 3,4 lt/min	€ 3.540,00

Sistema ad osmosi inversa. Ideale lavastoviglie con attività di lavaggio medio-alta...

Costruito in acciaio inox.
La produzione massima è da intendersi in condizioni operative ottimali.
Controllo e regolazione: centralina elettronica. *(vedi caratteristiche).
Connessione ingresso acqua: 3/4 M. scarico acqua ½".
Alimentazione: 230 V 50Hz monofase 250W.
Pre-filtrazione interna con cartuccia: Carbon Block in dotazione
Dotazione interna: - n. 4 membrane - 300 GPD.
Kit istallazione con tubi e raccordi inclusi.

Reverse osmosis system. Ideal for dish washing with medium-high use...

Made in inox steel.
The maximum output is to be understood in optimal working condition.
Control panel: electronic board. *(see details).
Fitting connection: in: 3/4 M. **drain:** ½".
Power: 230 V 50Hz monofase 250W.
Pre-filter inside the machine: Carbon Block filter equipped.
Equipment: - n. 4 membranes - 300 GPD.
Installation Kit with inlet/outlet tubes and discharge.

MODELLO MODEL	DIMENSIONI DIMENSIONS	PN/PL* NW/GW*	PRODUZIONE PRODUCTION	LISTINO PRICE LIST
S.W. BIG 240[(1)]	500x550x700	50/52	max 240-260 lt/h - 4 lt/min [(3)]	€ 5.140,00
S.W. BIG 260[(2)]	500x550x700		max 260-280 lt/h - 4,3 lt/min [(3)]	€ 5.700,00

[(1)] vaso di espansione integrato da 18 lt - integrated expansion tank 18 lt
[(2)] con serbatoio di accumulo da 20 lt e pompa autoadescante - with 20 liter tank and pump-priming
[(3)] con erogazione diretta - with direct supply

Sistema ad osmosi inversa. Ideale per lavastoviglie con attività di lavaggio medio-alta e per servire contemporaneamente più apparecchiature,...

Costruito in acciaio inox dotato di ruote girevoli / piedini.
La produzione massima è da intendersi in condizioni operative ottimali.
Controllo e regolazione: centralina elettronica. *(vedi caratteristiche).
Connessione ingresso acqua: 3/4 M. scarico acqua ½".
Alimentazione: 230 V 50Hz monofase 250W.
Pre-filtrazione interna con cartuccia: Carbon Block e filtro sedimenti in dotazione.
Dotazione interna: - n. 4 membrane - 300 GPD.
Kit istallazione con tubi e raccordi inclusi.

Reverse osmosis system. Ideal for dish washing with medium-high use and for serving multiple devices, ...

Made in inox steel with swivel wheels / metallic footed.
The maximum output is to be understood in optimal working condition.
Control panel: electronic board. *(see details).
Fitting connection: in: 3/4 M. **drain:** ½".
Power: 230 V 50Hz monofase 250W.
Pre-filter inside the machine: Carbon Block filter equipped.
Equipment: - n. 4 membranes - 300 GPD.
Installation Kit with inlet/outlet tubes and discharge.

PN/PL*: peso netto / peso lordo
NW/GW*: net weight / gross weight

ACCESSORI - ACCESSORIES

MODELLO MODEL	DESCRIZIONE DESCRIPTION	LISTINO PRICE LIST
FCB 70	Carbon Block filter, 5 micron small - 70 cm**	€ 45,00
FCB 50	Carbon Block filter, 5 micron small - 50 cm**	€ 38,00
TW.C/C	Testata attacco filtro con staffa / head attack with filter bracket	€ 32,00

** **Una confezione contiene 6 filtri ed è indivisibile-** each pack holds 6 inseparable filters
Ordine minimo di 1 confezione, ovvero 6 filtri e multipli - The minimal order is of 1 pack, that is 6 filters or multiples.

MODELLO	DESCRIZIONE	LISTINO
FTW 30-1812-100	membrana 100 GPD	€ 140,00
FTW 30-3012-300	membrana 300 GPD	€ 270,00

*CENTRALINA ELETTRONICA

è dotata di:
- conta ore e conta litri,
- allarme esaurimento filtri con riserva e blocco dell'erogazione,
- allarme per mancanza acqua di rete idrica,
- allarme anti-allagamento con blocco automatico,
- flussaggio automatico delle membrane osmotiche temporizzate che si attiva in caso di inatività prolungata,
- regolazione e visualizzazione della salinità del permeato accessibile dall'utente,
- attivazione automatica dell'elettrovalvola di bypass per il riempimento iniziale della vasca di lavaggio con acqua non trattata ed esclusione di quella presente nel vaso di espansione (disponibile solo per i modelli SMALL 100 - MEDIUM 130).

*ELECTRONIC BOARD

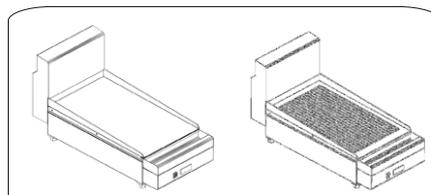
has:
- hour and liters count
- exhaustion filters alarm with the blocking of the water supply,
- alarm of the no presence of tap water ,
- anti-flood alarm with automatic blocking,
- automatic flushing timer of the osmotic membrane,
- setting and viewing the salinity of the permeate, accexible to the user,
- automatic activation of the solenoid to bypass for the initial filling of the tank with untreated water and exclusion of the water present in the tank (available only for models 100 SMALL - MEDIUM 130).

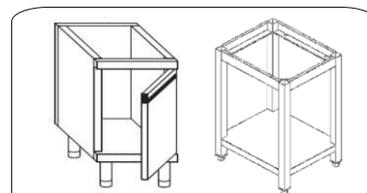
PIASTRA COTTURA
FRY TOP

Piastra di cottura ad elevatissimo rendimento grazie al sistema di riscaldamento elettrico indiretto a fluido diatermico.
- capacità produttiva superiore alle attuali tecnologiche ora in commercio;
- tempi di cottura ridotti fino al 50%;
- risparmio energetico fino al 70 %
- raggiungimento della temperatura di esercizio di 200 C° in meno di 15 minuti;
- temperature uniformi su tutta la piastra;
- non più cibi bruciati;
- controllo termostatico digitale;

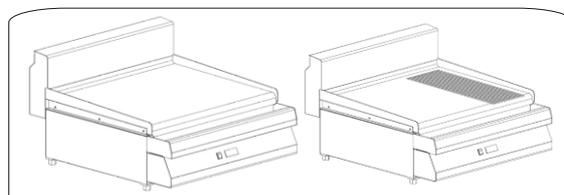
Fry top with high performance, realized with an electric indirect heating system with diathermic fluids.
- productive capacity higher than the current technological solutions in the market;
- cooking times reduced up to 50%;
- reach the operating temperature of 200 C° quickly, in less than 15 minutes;
- energy savings up to 70 %;
- uniform temperatures on the whole hotplate;
- avoiding any risk of accidentally burning the food;
- digital thermostatic control;

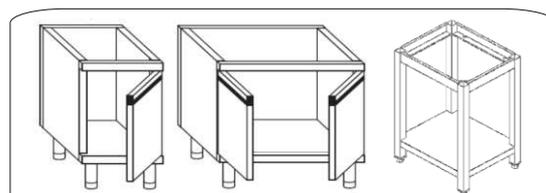
SERIE 70

Spessore 3 mm
Thick 3 mm

MODELLO MODEL	DIMENSIONI DIMENSIONS	PIASTRA HOTPLATE	ALIMENTAZIONE/POTENZA POWER	LISTINO PRICE LIST
SERIE 60				
FG5060220L	500x600x220h	liscia / smooth	230V KW 2, 7	€ 2.514,00
SERIE 70				
FG4070220L	400x700x220h	liscia / smooth	230V KW 2,7	€ 2.490,00
FG4070220R	400x700x220h	rigata / striped	230V KW 2,7	€ 2.490,00

BASI - BASES

MODELLO MODEL	DIMENSIONI DIMENSIONS	DESCRIZIONE DESCRIPTION	LISTINO PRICE LIST
FG4048BA	400x480x740h	Base armadiata / Base closed	€ 690,00
FG4048BG	400x480x740h	Base su gambe / Base on legs	€ 286,00

PIASTRA COTTURA
FRY TOP

Spessore 10 mm
Thick 10 mm

MODELLO MODEL	DIMENSIONI DIMENSIONS	PIASTRA HOTPLATE	ALIMENTAZIONE/POTENZA POWER	LISTINO PRICE LIST
SERIE 70				
FG4070250L	400x700x250h	liscia / smooth	400V KW 2,7	€ 3.740,00
FG4070253R	400x700x250h	rigata / striped	400V KW 2,7	€ 4.200,00
FG8070250L	800x700x250h	liscia / smooth	400V KW 5,4	€ 4.660,00
FG8070251R	800x700x250h	1/3 rigata / 1/3 striped	400V KW 5,4	€ 5.120,00
FG8070252R	800x700x250h	1/2 rigata / 1/2 striped	400V KW 5,4	
FG8070253R	800x700x250h	rigata / striped	400V KW 5,4	€ 5.520,00
SERIE 90				
FG4090250L	400x900x250h	liscia / smooth	400V KW 3,6	€ 4.060,00
FG4090253R	400x900x250h	rigata / striped	400V KW 3,6	€ 4.580,00
FG8090250L	800x900x250h	liscia / smooth	400V KW 7,2	€ 5.460,00
FG8090251R	800x900x250h	1/3 rigata / 1/3 striped	400V KW 7,2	€ 5.980,00
FG8090252R	800x900x250h	1/2 rigata / 1/2 striped	400V KW 7,2	
FG8090253R	800x900x250h	rigata / striped	400V KW 7,2	€ 6.430,00

BASI - BASES

MODELLO MODEL	DIMENSIONI DIMENSIONS	DESCRIZIONE DESCRIPTION	LISTINO PRICE LIST
FG4070BA	400x490x650h	Base armadiata / Base closed	€ 690,00
FG4090BA	400x640x650h	Base armadiata / Base closed	€ 710,00
FG8070BA	800x490x650h	Base armadiata / Base closed	€ 920,00
FG8090BA	800x640x650h	Base armadiata / Base closed	€ 970,00
FG4070BG	400x490x650h	Base su gambe / Base on legs	€ 280,00
FG4090BG	400x640x650h	Base su gambe / Base on legs	€ 320,00
FG8070BG	800x490x650h	Base su gambe / Base on legs	€ 330,00
FG8090BG	800x640x650h	Base su gambe / Base on legs	€ 360,00

PIASTRA COTTURA

La prima ed unica piastra di cottura a basso consumo energetico.
- **Risparmia oltre il 60% di energia.**
- **Nessuna emissione di gas combusto.**
- **Basso irraggiamento.**
- **Perfetta uniformità di cottura.**
- **Modulare con giunzione testa-testa.**
- **Controllo elettronico di temperatura.**

The one and only low energy consuption hot plate:
- over 60% energy saving
- No burner gas emission
- Low irradiation
- Perfect cooking uniformity
- Modulate
- Electrical control of the temperature

LADY PIADINA

MODELLO MODEL	DIMENSIONI DIMENSIONS	CAPACITA' CAPACITY	TENSIONE	LISTINO PRICE LIST
LADY P4	560x750x260h	4 Piadine Ø 250	400V-3N KW 4,8	€ 3.970,00
LADY P6	800x750x260h	6 Piadine Ø 250	400V-3N KW 4,8	€ 4.850,00

BASE SU GAMBE
TABLE BASIS WITH LEGS AND BOTTOM SHELF

CODICE CODE	DIMENSIONI DIMENSIONS	LISTINO PRICE LIST
BG567571	560x570x670h	€ 280,00
BG807571	800x570x670h	€ 310,00
BG137571	1360x570x670h	€ 400,00
BG167571	1600x570x670h	€ 470,00

BASE ARMADIATA
TABLE BASIS CUPBOARDS

CODICE CODE	DIMENSIONI DIMENSIONS	LISTINO PRICE LIST
BA567571	560x570x670h	€ 710,00
BA807571	800x570x670h	€ 790,00
BA137571	1360x570x670h	€ 950,00
BA167571	1600x570x670h	€ 1560,00

ARMADIO STAGIONATORI
SEASONING CELLAR

MODELLO MODEL	DIMENSIONI DIMENSIONS	DESCRIZIONE DESCRIPTION	CAPACITA' CAPACITY	LISTINO PRICE LIST
KV700	733x803x2090h	Porta in vetro/Glass door	700 LT	€ 6.834,00
KC700	733x803x2090h	Porta in inox/ Inox door	700 LT	€ 6.731,00

Dotazioni: centralina elettrica, ricambio aria, 6 barre inox, refrigerazione ventilata
Equipment: Electronic central unit, fresh air, 6 stainless steel rods, ventilated refrigeration

ARMADIO STAGIONATORI
SEASONING CELLAR

MODELLO MODEL	DIMENSIONI DIMENSIONS	DESCRIZIONE DESCRIPTION	CAPACITA' CAPACITY	LISTINO PRICE LIST
KV1400	1436x803x2090h	Porta in vetro/Glass door	1400 LT	€ 10.498,00
KC1400	1436x803x2090h	Porta in inox/ Inox door	1400 LT	€ 10.395,00

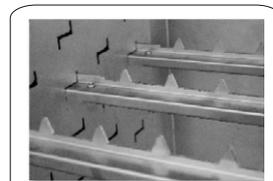
Dotazioni: centralina elettrica, ricambio aria, 6 barre inox, refrigerazione ventilata
Equipped with: Electronic central unit, fresh air, 6 stainless steel rods, ventilated refrigeration

ARMADIO MANTENITORE +6+14°C

MODELLO MODEL	DIMENSIONI DIMENSIONS	DESCRIZIONE DESCRIPTION	CAPACITA' CAPACITY	LISTINO PRICE LIST
MKR07NE	740x815x2085h	Porta in vetro/Glass door	700 LT	€ 4.044,00

Dotazioni: regolatore umidità, n. 3 telai appendi salumi
Equipped with: humidity control, n. 3 hang cold cuts

STAGIONATORE
REFRIGERATOR FOR MATURING

ACCESSORI E RICAMBI
ACCESSORIES AND SPARE PARTS

Barra appendi salumi / hang meats rod

CODICE CODE	DESCRIZIONE DESCRIPTION	CAPACITA' CAPACITY	LISTINO PRICE LIST
BRIX 140/11	per mod. 1400 Lt / par mod. 1400 Lt	11 appendini / hook	€ 209,00
BRIX 140/13	per mod. 1400 Lt / par mod. 1400 Lt	13 appendini / hook	€ 209,00
BRIX 140/16	per mod. 1400 Lt / par mod. 1400 Lt	16 appendini / hook	€ 209,00

Telaio appendi salumi / hang meats chassis

CODICE CODE	DESCRIZIONE DESCRIPTION	CAPACITA' CAPACITY	LISTINO PRICE LIST
BRIX 70/33	per mod. 700 Lt / par mod. 700 Lt	33 appendini / hook	€ 165,00
BRIX 70/28	per mod. 700 Lt / par mod. 700 Lt	28 appendini / hook	€ 165,00

coppia guide e griglia / couple runners and grid

CODICE CODE	LISTINO PRICE LIST
Cr70	€ 58,00

tavolato in legno evaporato per stagionatura formaggi /evaporated wooden plank for maturing cheeses

CODICE CODE	LISTINO PRICE LIST
LEVP70	€ 78,00

OZONIZZATORE
OZONE MACHINE

C600- C800

T200- T400

OZONCLEAN è un innovativo sistema di igienizzazione dell'aria e dell'acqua in grado di sanificare l'aria abbattendo, attraverso un processo di ossidazione, germi, batteri, spore, alghe, pollini e muffe, vapori e fumi chimici. OZONCLEAN è un generatore di ozono di nuova concezione che garantisce una completa inattivazione di tutti i microrganismi e l'eliminazione di residui tossici e nocivi. ideale per H.A.C.C.P.

OZONCLEAN is an innovative system of air hygienization, able to sanitize air by killing germs, bacteria, pollen, algoe moulds, vapour and chemical fumes.
OZONCLEAN is a new ozone generator that can guarantee the complete inactivation of micro-organisms and the total elimination of toxic substances. Moreover, the elimination of germs and bacteria can remove bad smells in the rooms where OZONCLEAN is used.

OZONCLEAN T.

MODELLO MODEL	**DIMENSIONI ESTERNE** EXTERNAL DIMENSIONS	**SUPERFICIE DA TRATTARE** MQ TREATED	**PN/PL*** NW/GW*	**LISTINO** PRICE LIST
T 100 new*	300x600x350h	fino a 50 m^2/ until 50 m^2		€ 2.600,00
T 200 trolley	320x350x760h	fino a 50 m^2/ until 50 m^2	25/35	€ 2.900,00
T 400 trolley	320x350x760h	fino a 100 m^2/ until 100 m^2	26/37	€ 3.300,00

***Su richiesta è disponibile il modello T100 da fissare a parete (versione split) e fornito di telecomando)**

OZONCLEAN C.

MODELLO MODEL	**DIMENSIONI ESTERNE** EXTERNAL DIMENSIONS	**SUPERFICIE DA TRATTARE** MQ TREATED	**PN/PL*** NW/GW*	**LISTINO** PRICE LIST
C 600	625x475x770h	fino a 150 m^2/ until 150 m^2	40/50	€ 4.400,00
C 800	625x475x770h	fino a 250 m^2/ until 250 m^2	45/55	€ 4.900,00

PN/PL*: peso netto / peso lordo
NW/GW*: net weight / gross weight

DERATTIZZATORE ELETTRONICO
RAT REPELLER

DERAT deratizzatore ad ultrasuoni o a onde sismiche, serve per allontanare i ratti e i topi nei locali al fine di ottemperare, con metodologie più efficienti e moderne, agli obblighi derivanti dall'analisi del rischio per l'igiene alimentare (H.A.C.C.P. Dlgs. 6/11/2007 n°193)
DERAT è di semplice installazione, richiede una presa a 230V e basta posizionarlo nel luogo desiderato.
E' coerente alla nuova direttiva 2007/47/CE del parlamento europeo Art. 4.
Dal 01/01/2012 verrà vietato l'utilizzo di veleni o prodotti farmaceutici per la deratizzazione.

Derat is an ultrasound or seismic rodents repeller. Once a circuit has been assembled it is regulated so that the ultrasonic waves from the tweeter are emitted within a range that ensures maximum shock to rats and great effectiveness.
It is coherent to the new directive 2007/47/CE of the European Parliament Art. 4 and with H.A.C.C.P.
By the 01/01/2012 it will be prohibited the used of druggist poisons or products for the rodent control.

DERAT ULTRASOUND

MODELLO MODEL	DIMENSIONI DIMENSIONS	FUNZIONAMENTO USE	COPERTURA MQ MQ TREATED	ALIMENTAZIONE POWER	LISTINO PRICE LIST
DERAT 120U INOX	186x155x85h	Ultrasuoni/ultrasound	max 120 mq	230V	€ 560,00
DERAT 360U PVC	300x220x180h	Ultrasuoni/ultrasound	max 360 mq	230V	€ 1.160,00

DERAT SEISMIC

MODELLO MODEL	DIMENSIONI DIMENSIONS	FUNZIONAMENTO USE	COPERTURA MQ MQ TREATED	PN/PL* NW/GW*	LISTINO PRICE LIST
DERAT 1000S INOX	150x150x150h	Sismico/seismic	max 1000/1200 mq	9/10	€ 1.550,00

ALIMENTAZIONE/POWER: 230V

PN/PL*: peso netto / peso lordo
NW/GW*: net weight / gross weight